

Pakieciki z azjatycką nutą



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 podwójna
sosu hoi sin	3 łyżki
trawy cytrynowej	2 szt.
olej	do smażenia
składnik niedostępny	8 płatów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić na plastry. W naczyniu wymieszać sos hoi sin, pokrojona na mniejsze części trawę cytrynową, po pół łyżeczki soli i pieprzu oraz 1,5 łyżeczki przyprawy do kurczaka. Wymieszać składniki. marynatą posmarować plastry kurczaka i odstawić na około 2 godziny.

Kurczaka z marynatą przełożyć na patelnię, przykryć i dusić około 15 minut.

Każdy płat papieru ryżowego zamoczyć w ciepłej wodzie, przełożyć na talerz, aby zmiękł, na środku ułożyć plaster kurczaka i zawijać boki do środka, a następnie formułować pakieciki. Kiedy papier ryżowy obeschnie smażyć krótko w głębokim tłuszczu.